

Schön, dass Sie da sind...
Zu Hause fühlen bei
Kasia & Nasuf

In unserem Hofrestaurant „Amici“ servieren wir Ihnen moderne italienische Küche sowie Spezialitäten und Speisen aus unserer Spreewaldregion. Es ist uns wichtig, Sie mit Frische, Beständigkeit in Qualität und Vielfalt, sowie der Verwendung von saisonalen Produkten, zu überzeugen. Wir freuen uns Ihnen einen schönen Ort für Leib & Seele zu schaffen.

Das gesamte Team des Hofrestaurants wünscht Ihnen und Ihren Lieben Zeit für nette Gespräche und familiäre Herzlichkeit.

Genießen sie ein paar schöne Stunden in unserem Haus, lassen Sie Gaumen und Seele verwöhnen und vergessen Sie kurz all die Hektik des Alltags! Ihr Lächeln ist unser Ziel und über ein Wiedersehen freuen wir uns sehr.

Herzlichst Ihre Kasia - Team Restaurant
Nasuf - Team Küchenchef
Zusammen Team Amici

Zeiten ändern sich und unser Leben auch...

Die Gesundheit ist unser wichtigstes Gut. Sie haben sich für unser Haus entschieden und auch wir möchten zu Ihrem Wohlbefinden beitragen.

Um achtsam mit unserem Körper umgehen zu können benötigen wir umfassende Informationen über das was wir uns über die Ernährung Gutes tun können.

In Zeiten des Wandels und der Schnellebigkeit sowie der Hektik des Alltags kommt es daher häufiger zu Lebensmittelunverträglichkeiten sowie sogar zu bedrohlichen allergischen Reaktionen.

Hören Sie auf Ihren Körper und auf die Zeichen die er Ihnen setzt, um Ihrer Seele einen Ort der Ruhe und Gesundheit zu schaffen, damit sie gerne in Ihnen wohnt.

Eine separate Speisekarte für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe, sowie der vorgeschriebenen Deklarationspflicht laut LMIV, ist bei unserem Servicepersonal erhältlich.

Scheuen Sie sich nicht und sprechen Sie mit uns. Wir beraten Sie gern, wenn es um die Wahl Ihrer Speisen geht.

Da unsere Speisen durchgängig frisch zubereitet werden ist es bei fast allen Speisen möglich eventuelle Unverträglichkeiten zu beachten und die Herstellung Ihrer Speisen nach Ihren Bedingungen umzugestalten.

Vorneweg & zwischendurch

Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe Basilikum Baguette	7,40 €
Zuppa di pesce Fischsuppe von Zander & Lachs Hummerpaste Weißwein frische Kräuter	12,20 €
Bruschetta Originale 3 Stück geröstetes Baguette Tomaten Knoblauch Basilikum rote Zwiebeln	7,80 €
Carpaccio Barbaietola Rote Beete hauchdunn geschnitten Schafskäse Walnüsse Rucola Baguette	15,20 €
Tortel di patate al Salmone Kartoffel-Reibekuchen Kräuterquark Räucherlachs	9,90 €
Burrata Caprese Kirschtomaten frisches Basilikum	13,20 €
Carpaccio di Manzo Rinder-Carpaccio Rucola Kirschtomaten Parmesan	16,80 €

Zusätzliches Brot servieren wir Ihnen gern zum Preis von 1,50 €

Vitello Tonnato 16,90 €
Kalbsfleisch hauchdünn
Thunfisch- Kaperncreme

Antipasti

Italienische Vorspeisenplatte für 2 Personen 24,50 €

Oliven | mariniertes Grillgemüse für 4 Personen 45,00 €

Parmaschinken | Vitello Tonnato

Insalata Mista piccola

Kleiner Beilagensalat 7,50 €

Salatauswahl | Balsamico-Honig- Senf Vinaigrette

Rucola con scampi

Rucolasalat mit Scampi 16,80 €

marinierter Rucola | gebratene Scampi

Insalata Pollo

Salat mit Hähnchen 16,50 €

knackige frische Salatauswahl

Balsamico-Honig- Senf Vinaigrette | gebratene Hähnchenbrust

Insalata di Manzo

Salat mit gebratenen Rinderstreifen 17,90 €

frische Salatvielfalt

Balsamico-Honig- Senf Vinaigrette | gebratene Rinderstreifen

Zusätzliches Brot servieren wir Ihnen gern zum Preis von 1,50 €

Hauptsächlich

Fegato di Vitello
Kalbsleber 25,80 €
gebratene Zwiebel | Salbei
Kartoffelpüree

Saltimbocca alla Romana
Kalbsmedaillons 28,50 €
Parmaschinken | Salbei
Weißwein- Buttersauce | Kräuterkartoffeln

Entrecôte 250 g 27,40 €
vom Grill
mediterranes Pfannengemüse
Kräuterkartoffeln

Filetto di maiale ai funghi
Medaillons vom Schwein 24,90 €
Champignonrahm | Kräuterkartoffeln
Salatbeilage

Bistecca di Manzo
Rumpsteak 200 g 31,00 €
mediterranes Pfannengemüse | grüne Pfeffersauce
Kräuterkartoffeln

Für die Änderung der Beilagen berechnen wir Ihnen einen
Aufschlag von 1,50 €

In's Netz gegangen

Filetto di Salmone
Filet vom Lachs gebraten 28,40 €
auf Rahmspinat | Kräuterkartoffeln
Orangen- Pernod Sauce

Scampi Vino Bianco
Gebratene Garnelen 5 Stück. 26,50 €
Weißweinsauce | Chili | Knoblauch
mediterranes Gemüse | Kräuterkartoffeln

Filetto di lucioperca
Zanderfilet 27,60 €
Pommery- Senf Sauce | mediterranes Gemüse
Kräuterkartoffeln

Trota frita con spinaci
Gebratene Forelle 24,80 €
braune Butter | Spinat | Kartoffelpüree

Für die Änderung der Beilagen berechnen wir Ihnen einen
Aufschlag von 1,50 €.

Frische Pasta

Spaghetti alla carbonara 16,80 €
Spaghetti | Schinkenspeck
Pfeffer | Eigelb | Parmesan

Penne Arrabiata 14,80 €
Knoblauch | Chili | Basilikum
Tomatensauce

Spaghetti aglio e Olio
Spaghetti mit Knoblauch 14,80 €
Spaghetti | Knoblauch
Olivenöl | Chili

Ravioli ricotta e spinaci
Gefüllte Teigtaschen 17,50 €
Ricotta-Spinat Füllung
Käse-Sahne-Sauce

Gnocchi alla Sorrentina 16,50 €
Mozzarella | Tomatensoße | Basilikum

Gern servieren wir Ihnen für einen Aufschlag von 2,00 €
frisch geriebenen Parmesan.

FrISChe Pasta

Penne Vodka-aragosta
Röhrennudeln in Hummer- Wodka- Sauce 17,80 €
Lachs | Wodka | Hummer-Sahne-Sauce

Tagliatelle al Manzo
Bandnudeln mit Rinderstreifen 18,20 €
Bandnudeln | Rinderfiletstreifen
Champignon-Sahne-Sauce
wahlweise mit Hähnchen 16,50 €

Tagliatelle agli Scampi
Bandnudeln mit Scampi 19,00 €
Bandnudeln | Scampi
Zucchini | Weißweinsauce

Tagliatelle con Pollo e limoni
Bandnudeln mit Zitronensauce 17,50 €
Bandnudeln | Hähnchenbruststreifen
Minze

Gern servieren wir Ihnen für einen Aufschlag von 2,00 €
frisch geriebenen Parmesan.

Unsere Spreewaldklassiker

Spreewaldreise für 2 Personen

Spreewälder Vorspeisenvariation

15,50 €

Kräuterquark | Sahne- Matjes

Spreewaldgurken | Leinöl | Brot

Wahlweise mit Kräuter - oder Pellkartoffeln

+ 2,50 €

Kleine Spreewaldgurkenauswahl

8,00 €

Senfgurken | Knoblauchgurken

klassische Gewürzgurken

Vetschauer Tiegelwurst

16,80 €

Specksauerkraut | Senf

Pellkartoffeln | Gewürzgurke

Für die Änderung der Beilagen berechnen wir Ihnen einen
Aufschlag von 1,50 €.

Unsere Spreewaldklassiker

Sahne- Matjes „Hausfrauen Art „ 15,80 €
Apfel | Zwiebel | Pellkartoffeln
Gewürzgurke

Spreewälder Kräuterquark 14,60 €
Zwiebeln | Pellkartoffeln | Leinöl

Vetschauer Bockwurst (2 Stück)
Brot | Senf 8,50 €
Kartoffelsalat 10,50 €

Gebratenes Schweineschnitzel

Kartoffelsalat | Gewürzgurke 19,80 €

oder

Kräuterkartoffeln | Gemüse | Salatbeilage 22,90 €

Für die Änderung der Beilagen berechnen wir Ihnen einen
Aufschlag von 1,50 €

Danach zum genießen

Tiramisu im Glas 7,80 €
Mascarponecreme | Biskuit

Panna Cotta 6,80 €
Italienisches Sahnepuddingdessert
Waldbeeren

Cassata 6,90 €
Eisdessert | Parfait aus Ricotta
Pistazien | Schokolade

Tartufo Nero 7,20 €
Nuss- Schokoladeneis-Dessert
Kakao

Affogato 5,20 €
Espresso mit Vanilleeis

Danach zum genießen

Kleines Spreewaldglück 1 Kugel Vanilleeis Leinöl Schokoraspel	4,50 €
Fruchtbecher 2 Kugeln nach Wahl Früchte Sahne	6,50 €
Schwedeneisschale 2 Kugeln Vanilleeis Apfelmus Eierlikör Sahne	7,90 €
1 Kugel Eis Vanille Schokolade Erdbeereis Stracciatella	2,00 €
Portion Schlagsahne	1,40 €
Eiskaffee Kaffee 1 Kugel Vanilleeis Schlagsahne	6,80 €
Eisschokolade 1 Kugel Eis Sahne	6,50 €

Zum Kaffee....

zwischen 14.00 & 17.00 Uhr

frisches vom Bäcker nach Angebot 1 Stück Kuchen	5,00 €
1 Spreewälder Eierplins Apfelmus Zucker Zimt	7,00 €
1 Spreewälder Eierplins heiße Kirschen Sahne	8,50 € 8,50 €
warmer Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis & Sahne	7,90 €

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Espresso	2,60 €
Espresso doppelt	4,00 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Tasse Café Crema	3,00 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,00 €
Pott Kaffee	4,00 €
Pott Kaffee entkoffeiniert	4,00 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,60 €
Latte Macchiato	4,60 €
Latte Caramel Schokolade Vanille	5,00 €

Tea Time mit Meßmer Finest

Früchtetee „Berry WOW“	Glas	4,00 €
Pfefferminztee „Mint Kiss“	Glas	4,00 €
Kräutertee „Mount Herbs“	Glas	4,00 €
Grüner Tee „Green Tea“	Glas	4,00 €
Schwarz Tee „Darjeeling“	Glas	4,00 €
Kamillentee „Camomile“	Glas	4,00 €

Heiß-Getränke nach Saison

Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	4,00 €
Heiße Zitrone	3,50 €
Glühwein	4,80 €
Glühwein mit Rum oder Amaretto	6,00 €
Grog	5,00 €

Getränkekarte

Alkoholfrei

Bad Liebenwerda Mineralwasser classic still	0,2 l 0,75 l	2,60 € 5,90 €
--	-----------------	------------------

Coca-Cola Coca-Cola Zero	0,2 l	3,00 €
Fanta Sprite Spezi	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €

Bad Liebenwerda Bitter Lemon Tonic Water	0,25 l	3,50 €
Ginger Ale		
Himbeerbrause	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €

Saft und Nektar der Firma Bauer Fruchtsäfte

Orangen Apfel Tomatensaft		
Kirsch Banane Johannisbeere		
Rhabarber	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,50 €

Natürlich bieten wir auch alle Sorten als Schorle an

Biere frisch gezapft....

Feldschlößchen Pils	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €
Radler Potsdamer Diesel	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €
Franziskaner Hefeweizen hell	0,5 l	6,00 €

Flaschen Biere

Feldschlößchen Schwarzer Steiger	0,5 l	6,00 €
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	6,00 €
Berliner Weiße von Kindl Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	4,50 €

Bier alkoholfrei

Feldschlößchen	0,33 l	4,00 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	6,00 €

Aperitif

Martini Bianco Rosso	5 cl	5,50 €
Prosecco Vino Frizzante	0,1 l	4,80 €

Sekt

Geldermann Sekt trocken	0,1 l	5,50 €
	0,75 l	34,50 €
Rotkäppchen alkoholfrei	0,1 l	4,00 €

Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	85,00 €
Moët & Chandon Brut Rosé	0,75 l	90,00 €

Spirituosen

Kräuterlikör

Spreewälder „Hechtssuppe“ 45% vol.	2 cl	3,80 €
Regionale Spezialität	4 cl	6,50 €
Spreewälder Schlangenkönig	2 cl	3,50 €
Burg (Spreewald) Spreewald Mosterei Jank	4 cl	6,00 €
Spreewaldbitter	4 cl	6,00 €
Ramazotti	2 cl	3,80 €
	4 cl	6,50 €

Aquavit

Malteser Kreuz	2 cl	3,50 €
----------------	------	--------

Anis

Sambuca Molinari	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,00 €

Wodka

Belvedere Vodka	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €
Wodka Absolut	2 cl	3,60 €
	4 cl	6,80 €

Geiste & Brände

Williams Birne

Ziegler	2 cl	9,00 €
der Besondere unter der Obstbränden	4 cl	17,00 €

Wildkirsche Nr. 1

Ziegler	2 cl	11,00 €
elegant mit einem Hauch von Süße	4 cl	19,00 €

Williams Birne

Nordhäuser	2 cl	3,50 €
Reiche Ernte	4 cl	6,50 €
Himbeer- Geist	2 cl	3,50 €
Nordhäuser		
Reiche Ernte	4 cl	6,50 €

Grappa

Grappa di Prosecco Reserva	2 cl	4,50 €
Villa Massari	4 cl	7,50 €

Grappa di Pinot Reserva	2 cl	4,50 €
Villa Massari	4 cl	7,50 €

Liköre

Amaretto	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €
Eierlikör	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,80 €

Cognac

Remy Martin VSOP	2 cl	4,50 €
	4 cl	8,00 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	3,80 €
	4 cl	7,40 €

Gin

Gordons	2 cl	3,60 €
	4 cl	6,80 €
Bombay Saphier	2 cl	4,50 €
	4 cl	8,00 €

Rum

Ron Botucal		
Reserva Exclusiva	2 cl	5,00 €
	4 cl	9,50 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €

Whisky

Jack Daniels	2cl	4,60 €
Tennessee Whiskey	4cl	8,50 €
Jim Beam	2 cl	4,00 €
Kentucky Bourbon	4 cl	8,00 €
Glenlivet 12 Jahre	2 cl	7,50 €
Single Malt	4 cl	13,00 €
Tullomore Dew	2 cl	4,50 €
Irish Whiskey	4 cl	8,50 €

Longdrinks & Mixgetranke

Cola Bacardi	8,50 €
Cola Whisky	8,50 €
Cola Wodka	8,50 €
Gin Tonic	8,50 €
Wodka Orange	8,50 €
Campari Orange Campari Soda	8,50 €
Limoncello Spritz	8,50 €
Aperol Spritz	
Aperol Prosecco Soda	8,60 €
alkoholfrei	7,50 €
Hugo	8,00 €
alkoholfrei	7,00 €
Cuba Libre	8,50 €
4 cl Havana Club 3 Jahre Limette Cola	
Lillet Berry	8,50 €
Lillet Blanc Russian Wild Berry Orangenscheibe	
Ramazzotti Rosato Bella	8,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato Russian Wild Berry Zitronenscheibe	
Erfrischende und leckere Bowle nach Angebot	7,50 €

Weinkarte offene Hausweine

Weiß

Pinot Grigio D.O.C. Corte Sant Egidio Venetien trocken kräftiges Bouquet feinfruchtig	0,2 l	7,60 €
Chardonnay I.G.T. Corte Sant Egidio Venetien trocken charaktervoll delikater Geschmack	0,2 l	7,20 €

Rose'

Bardolino Chiaretto D.O.C. Villa Rocca Venetien intensiv fruchtig Hauch von Kirsche frisch	0,2 l	7,50 €
---	-------	--------

Rot

Primitivo

I.G.T.

0,2 l

8,00 €

Colle al Vento Apulien

trocken | Beere | Zwetschge

Vanille | kräftig

Nero D`Avola

0,2 l

7,50 €

I.G.T.

Andrero Sizilien

trocken | Brombeere

kräftige Eleganz

Perlwein

Lambrusco rosso

0,2 l

6,20 €

Dell`Emilia-Emilia Romagna

lieblich | fruchtig

aromatisch

Frizzantino bianco

0,2 l

6,20 €

Dolce Medici Ermete

Lieblich | frisch

ein Hauch von Apfel

Flaschenweine

Das passende Tröpfchen
für jeden Anlass

Weißweine

Versi Bianco I.G.T. Fondo Antico Sizilien Grillo Inzolia Grecanico trocken fruchtiges Bouquet Pfirsich aromatisch	0,75 l	28,00 €
Grillo „Molino A Vento“ I.G.T. BIO Tenute Orestiadi Sizilien trocken Citrus feine Note von Honigmelone kräftig	0,75 l	32,00 €
Serai Bianco I.G.T. Le Morette Gardasee Turbiana Chardonnay Pinot Bianco trocken Aromen von Äpfeln und Aprikosen charmant ausgewogen	0,75 l	28,50 €
CUSTOZA BIANCO D.O.C. Albino Piona Gardasee Grillo Inzolia Grecanico trocken Pfirsich duftiger Körper	0,75 l	33,00 €

Weißweine

SCAIA BIANCO

Chardonnay

0,75 l

34,50 €

I.G.T.

Tenuta Sant'Antonio | Veneto
trocken | weiße Akazie | Jasmin
ausgewogen faszinierend

Lumiere Chardonnay

D.O.C. Fondo Antico | Sizilien

0,75 l

34,00 €

trocken | Vanille und Tabak
Feige | mineralischer Abgang
Vollmundig

Pinot Grigio

0,75 l

41,00 €

I.G.P. | Alturus Friaul

trocken | geröstete Mandeln
üppiges Bouquet | exotische Früchte
körperreich | aromatisch

Greco di Tufo

0,75 l

36,50 €

D.O.C.G. | Donna Chiara | Kampanien
trocken | komplexe reife Frucht
Ananas | Zedernholz | weich | frisch

Weißweine

Lugana Mandala 0,75 l 34,00 €
D.O.C.
Le Morette | Gardasee
Turbiana di Lugana
trocken | zarte Frühlingsblüten
fruchtige Mango Note | tolle Finesse und Struktur
schmeichelnder Geschmack

Gavi di Gavi CA Da Bosio 0,75 l 41,00 €
D.O.C.G. | Vite Colte | Piemont
trocken | intensiv | frisch fruchtig
helle strohgelbe Farbe, intensives und fruchtiges Aroma, delikates und frisch im
Geschmack mit einem angenehmen Finale

Roséweine

Versi ROSÉ | Merlot 0,75 l 28,50 €
I.G.T. | Fondo Antico | Sizilien
intensives Bouquet | rote Früchte
Fruchtig | weich | vollmundig

Lagrein ROSÉ Pischl 0,75 l 32,00 €
D.O.C. | Kellerei Bozen | Südtirol
fruchtiges Bouquet | dunkle Beeren
Himbeeren | Kirschen
Marzipan | Veilchen | elegant

Rotweine

Nero di Troia Pintaro I.G.P. Lorusso Apulien trocken rubinrot reife Frucht samtig ausbalanciert kraftvoll	0,75 l	29,50 €
Montepulciano d`Abruzzo 420 D.O.C. Bio Cantine Torri trocken weiche Tannine Kirschen fein im Geschmack	0,75 l	29,00 €
Syrah D.O.C. Bio Baglio di Pianetto Sizilien trocken Balsamico weißer Pfeffer Vollmundig samtig	0,75 l	31,00 €
Primitivo di Manduria Riserva D.O.C. Conte di Campiano Apulien trocken würziges Bouquet Pflaume Blaubeere Vanille dunkle Schokolade opulent geschmeidige Textur	0,75 l	41,00 €
Nipozzano Chianti Rufina Riserva D.O.C.G Marchesi di Frescobaldi Toscana trocken Salbeinote 24 Monate Barriques reiche Tannine würzig Vanille Zimt	0,75 l	48,50 €